— Эта вегетарианская куриная ножка не только похожа по внешнему виду, но и по вкусу даже сравнима со вчерашним «Радужным фениксом». Я почувствовал тень овощей, но все равно трудно представить, что это мясное блюдо, приготовленное полностью из них, — Дэвид съел куриную ножку и вздохнул: «Эта техника и креативность так завораживают. Потрясающе».

— Я не раз говорил, что Анджелина, эта девушка, обязательно станет шеф-поваром, который в будущем не проиграет ни одному мастеру в индустрии. Она всегда преподносит мне сюрпризы своим творчеством. Ее способности уникальны среди молодого поколения поваров, — старый Хантер съел кусок баранины и тоже выдал массу похвал.

— Я видел много поваров, которые хорошо готовят вегетарианское мясо, и несколько друзей хорошо разбираются в этом, но я думаю, что будущие достижения Анджелины неизбежно будет выше, чем у них. Это величие не имеет ничего общего с техникой. Это полностью определяются эстетическим талантом, — женщина-судья похвалила.

Судьи не скрывали свое восхищения и похвалу Анджелине, которые, очевидно, были выше, чем их оценка Имана.

— По сравнению с Иманом, у которого хороший мастер, судьям действительно нравится мисс Анджелина, у которой есть свой собственный творческий подход.

— Предел Имана, показанный сейчас, возможно, и не достигает уровня Джулиана, но судьи увидели в Анджелине бесконечные возможности.

— Такое чувство, что Иман внезапно попал в зону опасности!

— Я не знаю, сколько очков она может набрать, ее РК - это полные оценки!

Когда начался обратный отсчет до подсчета очков судей, любопытство зрителей было мобилизовано.

В конце обратного отсчета на большом экране появились оценки судей и итоговые оценки.

Анджелина:

— Оценка судей: 94!

— Общий балл: 94,6!

Временно заняла первое место!

На сцене раздалось тихое восклицание.

— Самый высокий балл конкурса в этом году!

— Этот результат также можно поставить в один ряд с предыдущими финалами сезонов!

— Она действительно фаворит на победу в конкурсе. Ее результат также превосходит результат Имана.

Шквал сообщений неистово пронесся по экрану и выразил всеобщий шок по этому поводу.

Это... Иман втайне сжал кулак. Хотя в глубине души он был немного не убежден, он все еще сохранял спокойную улыбку на лице.

Анджелина посмотрела на свой счет, ее лицо не могло скрыть радости, и она слегка поклонилась, чтобы выразить свою благодарность судьям, но быстро перевела взгляд на Майка.

Три участника закончили готовить, и теперь только Майк остался без блюда. Камера и все присутствующие на сцене посмотрели на него.

Ударив в последний раз, Майк отложил железные стержни, взял говядину, которая была превращена в однородное пюре, положил ее в большую миску, добавил различные специи и приправы, вымесил и придал ей форму.

Нежное мясо было удалено от жира и сухожилий, и при легком нажатии из щели между пальцами высунулся маленький плотный шарик.

Оно в правильном состоянии.

Майк достал мороженную пасту из креветок из морозильной камеры. Нож быстро несколько раз разрезал холодец, и он был разделен на множество квадратных кусочков.

Он взял кастрюлю и налил в нее теплой воды. Он поддерживал температуру воды на слабом огне, прежде чем действительно приступил к приготовлению взрывоопасных писающих говяжьих шариков.

Держа говяжье пюре в одной руке, он выдавил мясной шарик размером чуть больше фаланги большого пальца между большим и указательным пальцами, аккуратно проделал отверстие в нем, положил кусочек холодца из креветочной пасты, нажал пальцем и разровнял отверстие, прежде чем использовать ложку, чтобы провести по указательному и большому пальцам. Круглая фрикаделька описала красивую параболу и мягко приземлилась в кастрюлю.

Филиппинская команда вызывает экспертов!

Его действия были плавными. Майк держал пюре из говядины в одной руке и ложку в другой. Ярко-красные говяжьи шарики почти выстроились в линию в воздухе, падая в кастрюлю.

— Это что, акробатический номер? Почему они так идеально двигаются? — Дэвид не удержался, встал и наклонился вперед.

— Он делает фрикадельки? Но зачем заворачивать замороженную креветочную пасту в фрикадельки? — Старый Хантер задумался.

— Не мешайте, это действительно так приятно выглядит. Умелые навыки радуют глаз, — женщина-судья рядом выглядела благодарной.

— Интересно. Он ударил более 20 000 раз, только чтобы приготовить эти шарики? — Нэнси посмотрела на Майка, который был похож на мастера акробатики, с все более яркой улыбкой и предвкушением.

Возможно, помимо козьих ребрышек, приготовленных на углях, он может преподнести ей новые сюрпризы, например, этот сложный и странный говяжий шарик?

Модным вещам трудно быть элегантными. Иман посмотрел на Майка без особого беспокойства на лице.

Если это просто шарики, он не думал, что Майк сможет победить его.

Говядина - это обычная говядина, а паста из креветок - это тоже самые обычные беловодные креветки. Как он выиграет у него? Полагаясь на это жонглерское ремесло?

— Брат Праведность - это потрясающе!

— Я ел шарики с начинкой, но зачем начинку нужно замораживать?

— Новичок возьмет на себя смелость спросить, это точно прямая трансляция конкурса Лучший шеф-повар?

— Хотя я до сих пор не знаю, что он делает, это не мешает мне сказать: брат Праведность - это потрясающе!

Аудитория, очевидно, была немного удивлена действиями Майка. Предыдущее избиение немного сбивало с толку после долгого времени, но умение формировать шарики освежило

людей.

Шарики формировались, летели в теплую воду, выглядя довольно симпатично после обжига водой.

По сравнению с длительным временем избиения куска мяса, время для формирования быстро прошло. Потребовалось совсем немного времени, и большая масса говяжьего пюре превратилась в говяжьи шарики, плавающие в кастрюле.

Майк вымыл руки и выключил огонь. Он вынул сформованные шарики из воды и положил их в бульон из говяжьих костей, чтобы продолжить варку.

Своеобразный метод приготовления шариков Майка успешно привлек внимание судей и зрителей.

По сравнению с приготовлением другими участниками, его приготовление было более сложным и приятным.

Как только прошло нужное время, Майк выключил огонь и снял крышку, и Взрывные писающие говяжьи шарики были готовы.

Круглые кусочки говядины крутились в кастрюле с бульоном, и вместе с жаром распространялся аромат бульона из говяжьих костей. Он был небогат, но ароматен и приятен.

Майк использовал маленькие миски, чтобы достать четыре шарика одно за другим, плюс ложку бульона, посмотрел на судей и сказал: «Это взрывные белые шарики из говядины, пожалуйста, попробуйте их».

Сотрудник вышел вперед и отправил 10 порций взрывных говяжьих шариков на судейский стол.

Презентации не было. Говяжьи шарики просто сложили в маленькие миски и отправили на судейский стол. Этот метод редко использовался на конкурсе.

— Несмотря на то, что весь процесс приготовления довольно своеобразен, эти взрывные белые шарики из говядины кажутся ничем не примечательными. Независимо от аромата или вида, в этом нет ничего особенного, — Дэвид покачал головой и сказал, подняв шарик ложкой.